

giardini italiani

Da **Venezia** a **Reggio Calabria**: i creatori di profumi delle maison francesi amano l'Italia. Fonte di ispirazione, materie prime e storie di famiglia

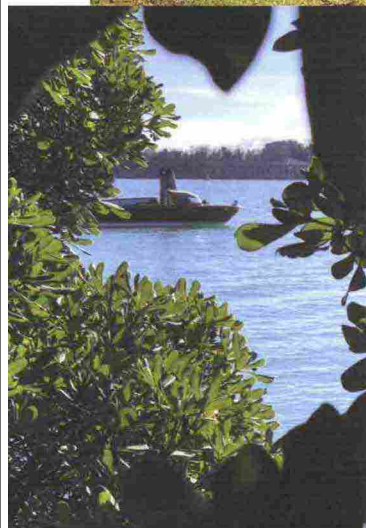
DI **ALESSANDRO ARGENTIERI** E **LAILA BONAZZI**



Incolto e sconosciuto è lo spazio verde della Fondazione Hundertwasser a Venezia. Si trova alla Giudecca e ha ispirato Christine Nagel per la sua ultima fragranza Hermès: Un Jardin sur la Lagune.

«**Un richiamo al libro di Frederic Eden**, *Un giardino a Venezia*. Ho trovato la storia su Internet e mi ha appassionato. Nel 1884, l'autore si ritirò in Italia per problemi di salute. Trovò una duna melmosa alla Giudecca e, con la moglie Caroline e la sorella Gertrude esperta di botanica, la rese bucolica e romanticamente inglese», racconta il naso. «Nel 1928, la proprietà, con un giardino da sogno, fu acquistata dai reali di Grecia incantati da tanta bellezza». La principessa Aspasia e la figlia Alexandra di Jugoslavia vissero qui con alterne felicità fino al 1979, quando la residenza fu rilevata dal pittore, scultore ed ecologista austriaco Hundertwasser.

Il testamento dell'artista ha imposto all'attuale fondazione «di lasciare solo le piante che la natura ha accettato, senza curare o piantare nuovi arbusti. Per questo, avevo paura di rimanere delusa dalla visita, anche perché Hundertwasser amava le ortiche», prosegue Nagel. «Invece sono arrivata in aprile quando i pitosfori odoravano di gelsomino e fiori d'arancio. Sono tornata una seconda volta e la magnolia risplendeva - quanto vorrei essere quella pianta per vedere tutto dall'alto! A settembre c'era una vigna selvaggia e ho scoperto il salicorno. Insomma, ogni volta vivevo una nuova percezione olfattiva e quello che volevo era fermare l'odore della vita del giardino, usando la memoria e il cuore». Christine ci è riuscita con la sesta creazione dei Jardin Hermès, «una fragranza semplice che fa star bene, come se abitassimo in quel luogo magico». Non solo. In una zona veneziana ancora segreta, la maison francese ha iniziato a curare uno spazio verde gemello, che mostrerà fra tre anni a selezionati estimatori.



UN LUNGO VIAGGIO
ULTIMO CAPITOLO DELLA SAGA DEI GIARDINI OLFATTIVI DI **HERMÈS**. UN JARDIN SUR LA LAGUNE HA SENTORI DI GIGLIO E MAGNOLIA, NOTE MARINE E LEGNOSE. È ISPIRATO AL GIARDINO VENEZIANO DELLA FONDAZIONE HUNDERTWASSER (DA 76 €).

ALESSANDRO ARGENTIERI

062835



L'oro di questa terra è un frutto rotondo, giallo acceso o con sfumature verdi, se raccolto un po' in anticipo. Il bergamotto cresce soltanto in Calabria, su 140 km di costa ionica, e questo lo rende ricercatissimo.

Una scatola piena di bucce essiccate spedita a Parigi è stata il regalo di Gianfranco Capua per presentarsi a Thierry Wasser, naso della maison Guerlain: «Quando l'ho aperta sono rimasto travolto dall'odore intenso». Da sessant'anni la famiglia Capua produce olio essenziale ed essenza di bergamotto per Guerlain e altri creatori di profumi di lusso. Gianfranco sa bene che i

FILO AGRUMATO
LE NUOVE AQUA ALLEGORIA DI GUERLAIN SONO RINFRESCATE DAL BERGAMOTTO CALABRESE: GINGER PICCANTE AGGIUNGE PEPE E MUSCHIO BIANCO; COCONUT FIZZ MIXA COCCO, FRESIA E SANDALO (DA MARIONNAUD); FLORA CHERRYSSIA UNISCE FIORE DI CILIEGIO, ANGURIA E VIOLETTA (DA DOUGLAS). TUTTE A PARTIRE DA 102,78 €.

nasi sono tipi particolari ed esigenti e ha imparato ad accontentarli. «Io amo sia quello raccolto a dicembre, più acerbo, sia quello di gennaio più maturo: mi piace il fruttato, ma sempre in equilibrio con le note fiorite e verdi», spiega Thierry. «Questo agrume è il filo conduttore delle fragranze Aqua Allegoria, ma è presente anche in Shalimar e nella Eau de Cologne Impériale del 1853. Si usano le bucce e il succo per creare note diverse, ma sarei curioso di annusare cosa esce dalla distillazione delle foglie, che non fa ancora nessuno».

La quinta generazione è pronta. Rocco e Giandomenico, 31 anni, sono i figli di Gianfranco e stanno imparando a destreggiarsi tra i rapporti con gli agricoltori e i clienti in tutto il mondo. Racconta Rocco: «Quello che noi due vogliamo portare avanti è la Capua Farm, una trentina di ettari in zona Condofuri dove sperimentiamo tecniche di coltivazione sempre più innovative e biologiche, per poterle insegnare ad altri agricoltori, perché è quello che chiedono i clienti: tracciabilità e sostenibilità. Chi viene in primavera non vedrà i frutti sugli alberi, ma tanti fiori bianchi, però nella zona potete assaggiare il gelato al bergamotto o visitare, a Reggio, il museo dedicato a questo nostro tesoro».